



International Journal of Contemporary Tourism Research

e-ISSN: 2587-1528

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/ijctr>


Geçmişten Günümüze Mersin ve Adana Sokak Lezzetleri** (From Past to Present: Street Flavors of Mersin and Adana)

*Gülser YAVUZ¹ , Melike ERBAY² , Dila SABAHŞAN³

¹Dr. Öğr. Üyesi, Mersin Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
E-Posta: gulser@mersin.edu.tr, ORCID: 0000-0001-9740-9045

²Yüksek Lisans Öğrencisi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
E-Posta: erbaymelike777@gmail.com, ORCID: 0009-0000-6988-0702

³Yüksek Lisans Öğrencisi, Mersin Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü
E-Posta: dsabahsan@gmail.com, ORCID: 0009-0000-4262-0150

Anahtar Kelimeler

Mersin,
Adana,
Sokak Yemekleri,
Kültürel Miras,
Sokak Lezzetleri

Jel Sınıflama Kodu

L83

Makale Türü

Araştırma Makalesi

Keywords

Mersin,
Adana,
Street Foods,
Cultural Heritage,
Street Flavors

Jel Classification Code(s)

L83

Article Type

Research Article

Öz

Türkiye, geçmişten günümüze kadar uzanan zengin bir sokak lezzetleri geleneğine sahiptir. Mersin ve Adana illeri ise bu geleneğin en öne çıkan temsilcilerindendir. Bu çalışmada Çukurova Bölgesi'nin iki büyük ili olan ve zengin mutfak kültürüne sahip Mersin ve Adana'nın geçmişten günümüze sokaklarında yer alan lezzetler; anılar ve değişimler çerçevesinde ele alınmaktadır. Araştırmanın amacı, Adana ve Mersin'e özgü sokak yiyecek ve içeceklerinin geçmişten günümüze gelişim ve değişimini ve gastronomi turizm potansiyelini yerel halkın değerlendirmeleriyle ortaya koymaktır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden derinlemesine yüz yüze görüşme yöntemi kullanılarak Mersin ve Adana'da uzun yıllar ikamet eden 54 kişiden veri toplanmıştır. Ayrıca bu illerin merkez ilçelerinde araştırmacılar tarafından gözlem yapılmıştır. Adana ve Mersin katılımcılarının görüşleri, bu illerin birbirine çok yakın iki komşu olmalarına rağmen farklı sokak lezzetlerine sahip olduklarını göstermektedir. Bunun yanında benzer sokak lezzetleri iki komşu ilde de varlığını sürdürmektedir. Ancak katılımcıların büyük bir çoğunluğu geçmişe göre sokak lezzetlerini daha az beğendiklerini ve bunların geçmişteki sadelik ve doğallıktan uzaklaştığını belirtmişlerdir. Ayrıca bu lezzetler toplumda nispeten daha ucuz olarak görülse de, çalışmanın bulgularına göre günümüzde bunları alım gücünün düştüğü anlaşılmaktadır.

Abstract

Turkey has a rich tradition of street food that spans from the past to the present. This study focuses on the flavors, memories and changes found on the streets of Mersin and Adana, two major cities in the Çukurova Region with rich culinary cultures, from the past to the present. The purpose of the study is to reveal the development and transformation of street foods and beverages unique to Adana and Mersin over time, as well as their gastronomic tourism potential, through the evaluations of the local people. The study used qualitative methods, particularly in-depth face to face interviews, with 54 individuals who have lived in Mersin and Adana for many years. Additionally, observations were made by the researchers in the central districts of these cities. The opinions of the participants from Adana and Mersin indicate that, despite being neighboring cities with centers located very close to each other, they have different street flavors. At the same time, similar street flavors are also present in both neighboring cities. However, a large majority of the participants stated that they liked the street foods less than in the past and that these foods have moved away from the simplicity and naturalness they once had. Furthermore, although these foods are relatively perceived as cheaper in society, the findings of the study suggest that today, the purchasing power to buy them has decreased.

Yavuz, G., Erbay, M., ve Sabahşan, D. (2025). Geçmişten günümüze Mersin ve Adana sokak lezzetleri. *International Journal of Contemporary Tourism Research*, 9(1), 1-14. <http://doi.org/10.30625/ijctr.1599848>

Makale Gönderim Tarihi: 12/12/2024

Makale Kabul Tarihi: 05/03/2025

*Sorumlu Yazar

**Bu makale, 17-20 Ekim 2024 tarihlerinde Kuşadası'nda gerçekleştirilen 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde yazarlar tarafından sunulmuş ve özeti kongre bildirisi kitabında basılmış olan "Geçmişten Günümüze Mersin ve Adana Sokak Lezzetleri" (From Past to Present: Street Flavors of Mersin and Adana) isimli bildirinin genişletilmiş halidir.

GİRİŞ

Beslenme, insanlar için en temel ihtiyaçlardan bir tanesi olup, tarihsel süreç içerisinde farklı evreler geçirmiştir. Sanayi Devrimi ile birlikte, toplumların beslenme alışkanlıkları köklü değişimler göstermiştir (Eren, 2020). Özellikle kentleşme, kadınların iş gücüne katılması ve artan iş temposu, bireylerin evde yemek yapma sürelerini kısaltarak dışarıda yemek yeme alışkanlıklarını teşvik etmiştir (Steyn ve Labadarios, 2011). Bu durum, hızlı ve pratik yiyeceklerin, özellikle geçmişi antik medeniyetlere kadar dayanan sokak lezzetlerinin önemini artırmıştır (Çakıroğlu ve Sürücüoğlu, 2000). Ancak tüketim sıklığı 18. yüzyılda restoranların ortaya çıkışı ile birlikte büyük bir düşüş göstermiş, alım gücü yüksek olan kişiler daha kaliteli hizmet veren ve şık görünüme sahip restoranları tercih etmiştir (Ödemiş ve Aslan, 2021: 51).

Sokak lezzetleri, 1986 yılında Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü tarafından Endonezya’da tanımlanmış olup, “sokaklarda satılan, tüketime hazır yiyecek ve içecekler” olarak ifade edilmektedir (FAO, 1986). Dünya Sağlık Örgütü bu yiyecekleri, ek bir işlem gerektirmeden hemen tüketilebilen yiyecekler olarak tanımlamaktadır (WHO, 1996). Sokak lezzetleri genellikle hem kentsel hem de kırsal alanlarda yoğun caddelerin kaldırımlarında bulunan tezgâhlarda satılmakta ve genellikle daha uygun fiyatlı erişilebilir lezzetlerdir (Steyn, Labadarios ve Nel, 2011: 1)

Sokak lezzetleri, köken olarak sokakta hazırlanıp satılmaya başlanmış, seyyar arabalar, sepetler veya tezgâhlar gibi taşınabilir satıcı araçlarıyla sunulan, caddeye bakan ve oturmadan hizmet almayı sağlayan işletmelerde de satılabilen, hızlıca tüketilebilecek hazır yiyecek ve içeceklerdir (Yuen May vd., 2021: 249). Taverner (2022), sokak lezzetlerini Londra’da yüzyıllar boyunca sokak satıcılarının satmış olduğu meyve, balık, sebze, süt ve pişmiş yiyecekler gibi gıdaları içeren bir sosyal, ekonomik ve kültürel tarih olarak tanımlarken, Alfiero ve arkadaşları (2019), yerel kültür ve gıda mirasını koruyarak turizmi teşvik eden ve bölge ile güçlü bağlar kuran bir ekonomik faaliyet olarak ifade etmektedir. Teferi (2020) ve Sabharwal vd. (2020), bu lezzetlerin ekonomik yönüne vurgu yaparak nispeten ucuz ve kolay erişilebilir gıda ürünleri olarak ele almaktadır.

Bu çalışmada, Çukurova Bölgesi’nin iki büyük ili olan ve zengin mutfak kültürüne sahip Mersin ve Adana’nın geçmişten günümüze sokaklarında yer alan lezzetler; anılar ve değişimler çerçevesinde ele alınmaktadır. Araştırmanın amacı, Adana ve Mersin’e özgü sokak yiyecek ve içeceklerinin geçmişten günümüze gelişim ve değişimini ve gastronomi turizm potansiyelini yerel halkın değerlendirmeleriyle ortaya koymaktır. Aynı zamanda katılımcıların, kültürel mirasın bir unsuru olan bu lezzetlerle ilgili anılarını ortaya koyarak illerin toplumsal hafızasının canlı tutulmasını sağlamak amaçlanmıştır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Mersin ve Adana’nın sokak lezzetleri, geçmişten günümüze yalnızca gastronomik bir zenginlik sunmakla kalmayıp, alışkanlıklar, gelenekler bağlamında da bir kültürel miras unsuru olarak turizm çekiciliği oluşturmada da değerlendirilmesi gereken önemli bir potansiyeli barındırmaktadır. Günümüzde gastronomiye verilen önemle birlikte sokak lezzetleri de dikkat çekmekte ve çeşitli etkinlikler ile sunulmakta ve bilimsel açıdan da ele alınmaktadır. Ancak geçmişten günümüze Mersin ve Adana kapsamında bu konuyu inceleyen araştırmaların sınırlı olması, bu iki ilin sokak lezzetleri kültürünü daha kapsamlı bir şekilde ele alma ihtiyacını doğurmaktadır.

Sokak lezzetlerini ele alan çalışmalar incelendiğinde, Kargiglioğlu’nun (2021) bibliyometrik analiz araştırması dikkat çekmektedir. Araştırmacı, Türkiye’de sokak lezzetleri ile ilgili yapılan çalışmalarının 2019 yılı itibariyle artış gösterdiğini ve bu çalışmalarda daha çok gıda güvenliği, şehirlerin sokak lezzetleri envanteri, tüketici tercihleri, destinasyon tercihi ve imajı, festivallerin ele alındığını tespit etmiştir. Yıldız (2020), Iğdır (2020), Demirci, Yılmazdoğan ve Düşmekalender (2020) gibi araştırmacıların çalışmalarında, sokak lezzetlerinin destinasyon seçimini etkilediğini ve gastronomik bir ürün olarak değerlendirilmesi gerektiğini ortaya koydukları görülmektedir. Bu konuyu ele alan Demirci ve arkadaşları (2020), sokak lezzetleri festivallerinin turistlerin bir destinasyona aidiyet duygularını artırdığına işaret ederken, Karsavuran (2018), bu alandaki araştırmaların sınırlı olduğunu ve daha derinlemesine incelemelere ihtiyaç olduğunu vurgulamaktadır. Dönmez Polat ve Gezen (2017), sokak gıda satıcıları, turizm ve gastronomi bağlamında önemli rolüne dikkat çekerken, Sünnetçioğlu ve Yıldırım (2019), tüketicilerin sokak gıda satıcılarına duyduğu güvenin algılar üzerindeki olumlu etkilerini incelemişlerdir. Kargiglioğlu ve Aksoy (2020) ise, tüketici tutumlarının ve sosyal çevre etkilerinin sokak lezzetlerinin tercih edilmesinde belirleyici olduğunu vurgulamaktadır.

Literatürde genel olarak Türkiye’nin birçok şehri için sokak lezzetlerinin envanter çalışmalarının yapıldığı ve Adana ve Mersin özelinde ise sokak lezzetleri üzerine az sayıda da olsa araştırma yapıldığı görülmektedir. Ballı (2016) çalışmasında, Adana’nın gastronomi turizmi potansiyelini incelemiş ve sokak lezzetlerinin gıda güvenliği önlemleri çerçevesinde bu turizm türünden nasıl faydalanılabileceği üzerinde durmuştur. Oğuz (2020) çalışmasında, Adana’daki gastronomi potansiyelinin tam anlamıyla değerlendirilemediğini ve bu kaynakların etkin bir şekilde turizme kazandırılması gerektiğini belirtmiştir. Oğuz, Ballı ve Buzcu (2020) tarafından yapılan çalışmada Adana’daki sokak lezzetlerinin büyük bir turizm kaynağı teşkil ettiğini ve kamu kurumlarının bu fırsatları

değerlendirmesi gerektiğini önerilmektedir. İştin ve Avcı (2022) ise Adana sokak lezzetlerini ve bunlara yönelik tutumları belirlemek üzere yaptıkları araştırmada sosyal medya üzerinde katılımcılara anket uygulamışlardır.

Mersin özelinde ise Şahin ve Solunoğlu (2019), Mersin sokak yemeklerine yönelik tüketicilerin tutumlarını ve tüketim niyetlerini Planlı Davranış Teorisi çerçevesinde incelemişlerdir. Sokak yemeklerine ilişkin olumsuz görünen ve tutumu etkileyen unsurların iyileştirilmesinin sağlanmasıyla Mersin'in tanıtımında önemli avantajlar elde edilebileceğini vurgulamışlardır. Bektarım, Çakıcı ve Ballı (2019) Mersin'de yaptıkları araştırmalarında sokak lezzetlerini; yemekler, çorbalar, atıştırmalıklar, içecekler, tatlılar ve yemişler olarak gruplandırılmış ve tüketicilere ne sıklıkla tükettiklerini sormuşlardır. Araştırma sonuçlarına göre sokak lezzetleri genelde bekârlar, gençler, düşük gelirli ve üniversite mezunları tüketmektedir. Soylu ve arkadaşları (2021) ise, Mersin'e gelen yerli turistlerin yiyecek neofobi düzeylerini ve demografik değişkenler açısından farklılıklarını incelemiş ve katılımcıların büyük çoğunluğunun yiyecek neofobisine karşı nötr tutum sergilerken, bir kısmının ise yiyecek neofobisine sahip olduğunu ortaya koymuşlardır.

Hijyen ve gıda güvenliği konusu, sokak lezzetlerinin tüketiminde önemli bir faktördür. Bu konu da araştırmacılar tarafından ele alınmıştır. Solunoğlu (2018), tüketicilerin hijyen konusundaki endişelere sahip olmadığını ortaya koyarken, Aydın (2020), yüksek miktardaki patojenik bakterilerin sokak lezzetlerinde gıda güvenliği riski oluşturduğunu vurgulamaktadır. Hastaoğlu, Sünbül ve Demircioğlu (2021) ise, tüketicilerin demografik özelliklerinin sokak lezzetlerine yönelik tutumlarını etkilediğini tespit ederken ve gıda güvenliğinin önemine dikkat çekmektedir.

3. YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden bir tanesi olan derinlemesine yüz yüze görüşme yöntemi kullanılmıştır. Katılımcılara amaçlı ve kolayda örnekleme yöntemi ile ulaşılmış ve veriler yarı yapılandırılmış bir görüşme formu ile Mersin ve Adana'da uzun yıllar ikamet eden kişilere uygulanmıştır. Amaçlı örnekleme yöntemi zengin bilgiye sahip olduğu düşünülen durumların derinleme çalışmasına imkân sağlamaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2008: 107). Ayrıca Mersin ve Adana merkez ilçelerinde (halka açık sahiller ve sokaklarda) araştırmacılar tarafından gözlem yapılmıştır. Gözlem, herhangi bir ortamda veya düzenlenmiş mekânlarda katılımcıların tutum ve davranışlarını gözlemlemek veya araştırılan konunun biçimsel boyutunu tanımak amacıyla kullanılan bir yöntemdir (Baltacı, 2019: 376). Görüşmeler 2024 yılının Ağustos ve Eylül aylarında yapılmış, ortalama 20-25 dakika sürmüş ve izinler doğrultusunda kayıt altına alınmıştır. Katılımcılara numara verilerek, veriler içerik analizi ve betimsel analiz ile test edilmiş ve bulgular raporlanmıştır. İçerik analizi, yazılı veya görsel materyalin belirli bir konuyu, temayı veya kavramı tespit etmek ve analiz etmek amacıyla sistematik bir şekilde incelenmesidir (Alanka, 2024). İçerik analizi ile kodlama, kategorileri ve kategorilerde frekansları belirleme, değerlendirme, çıkarsama ve yorumlama aşamaları gerçekleştirilmiş (Bilgin, 2014: 11) ve betimsel analiz ile görüşülen bireylerin görüşlerini çarpıcı bir biçimde yansıtmak amacıyla doğrudan alıntılara yer verilmiştir (Yıldırım ve Şimşek, 2016: 239). Yarı yapılandırılmış görüşme formu literatür taramasına dayalı olarak hazırlanmış ve iki gastronomi ve turizm akademisyeninden görüş alınarak son haline getirilmiştir. Araştırmada yanıt aranan temel sorular aşağıda yer almaktadır:

1. Katılımcıların demografik özellikleri nelerdir?
2. Katılımcıların Mersin ve Adana'ya özgü sokak yiyecek ve içecekleri denildiğinde akıllarına gelen ürünler nelerdir?
3. Katılımcılar bu sokak yiyecek ve içeceklerini nerelerde, ne zaman, hangi dönemlerde, nasıl tüketmişlerdir?
4. Bu sokak yiyecek ve içecekleriyle ilgili katılımcıların bir hikayeleri/ anıları bulunmakta mıdır?
5. Katılımcılara göre bu sokak lezzetleri geçmişte ekonomik olarak kolay elde edilebiliyor muydu, kolaylıkla satın alabiliyor muydu?
6. Katılımcılara göre, Mersin ve Adana sokak lezzetlerinin geçmişten günümüze ne tür farklılıkları bulunmaktadır? (sunum, lezzet, mekan, ücret vb.)
7. Katılımcıların Mersin ve Adana'da geçmişte ve günümüzde yapılan sokak lezzetlerini beğeni düzeyleri farklı mıdır?

Alan araştırması için gerekli etik kurul izni Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 23/09/2024 tarihli toplantısında 308 sayılı karar ile alınmıştır.

4. BULGULAR

4.1. Katılımcıların Demografik Bulguları

Araştırmaya 54 kişi katılmıştır. Bunların 29'u erkek, 25'i kadındır. Katılımcıların 26'sı Mersin'de 28'i ise Adana'da ikamet etmektedir. İki kişi dışında hepsi Adana ve Mersinlidir. Onlar da yaklaşık 50 yıldır bu illerde yaşamaktadır. Katılımcıların yaşları ise 43 ile 76 arasında değişmektedir.

Tablo 1: Demografik Bulgular

Katılımcı	Yaş	Cinsiyet	Eğitim	Aylık Gelir	Doğum Yeri	Meslek	İkamet Yeri
K1	55	E	Üniversite	30.000	Adana	Bankacı	Adana
K2	61	E	Lise	17.000	Adana	Emekli İşçi	Adana
K3	52	K	İlkokul	20.000	Adana	Çiftçi	Adana
K4	51	E	Üniversite	35.000	Adana	Memur	Adana
K5	58	E	Lise	17.000	Osmaniye	İşçi	Adana
K6	49	E	Üniversite	35.000	Adana	Memur	Adana
K7	58	K	Lise	-	Gaziantep	Ev Hanımı	Adana
K8	57	E	Lise	28.000	Mersin	Esnaf	Adana
K9	43	K	Üniversite	45.000	Adana	Öğretmen	Adana
K10	64	E	İlkokul	25.000	Adana	Esnaf	Adana
K11	60	K	İlkokul	15.000	Gaziantep	Emekli İşçi	Mersin
K12	55	K	Lise	35.000	Gülнар/Mersin	Memur	Mersin
K13	76	K	Lise	28.000	Mersin	Çiftçi	Mersin
K14	56	K	Lise	Yok	Mersin	Çalışmıyor	Mersin
K15	63	E	Üniversite	40.000	Mersin	Emekli Öğr.	Mersin
K16	45	K	İlkokul	17.000	Mersin	Temizlik G.	Mersin
K17	49	E	Lise	17.000	Mersin	Şoför	Mersin
K18	61	K	Üniversite	40.000	Mersin	Emekli Öğr.	Mersin
K19	58	E	Üniversite	45.000	Mersin	Öğretmen	Mersin
K20	65	E	Üniversite	35.000	Tarsus/Mersin	Emekli Öğr.	Mersin
K21	58	E	Lise	25.000	Adana	Esnaf	Adana
K22	68	K	İlkokul	-	Adana	Ev Hanımı	Adana
K23	52	K	Lise	40.000	Adana	Hemşire	Adana
K24	51	K	Lise	-	Adana	Ev Hanımı	Adana
K25	58	E	Üniversite	35.000	Adana	Öğretmen	Adana
K26	57	K	Lise	25.000	Adana	Emekli	Adana
K27	53	K	Lise	30.000	Adana	Esnaf	Adana
K28	66	E	İlkokul	25.000	Adana	Emekli İşçi	Adana
K29	45	K	Üniversite	45.000	Adana	Özel Sektör	Adana
K30	48	K	Lise	-	Adana	Ev Hanımı	Adana
K31	53	E	Üniversite	48.000	Adana	Polis	Adana

K32	72	E	İlkokul	20.000	Adana	Emekli İşçi	Adana
K33	60	E	Üniversite	45.000	Adana	Emekli Asker	Adana
K34	59	E	Üniversite	35.000	Adana	Mali Muşavir	Adana
K35	61	K	İlkokul	-	Adana	Çalışmıyor	Adana
K36	72	E	İlkokul	17.000	Mersin	Emekli İşçi	Mersin
K37	54	K	Üniversite	35.000	Mersin	Öğretmen	Mersin
K38	47	E	Lise	35.000	Adana	Hemşire	Mersin
K39	68	K	Lise	-	Mersin	Ev Hanımı	Mersin
K40	49	E	Üniversite	35.000	Mersin	Öğretmen	Mersin
K41	61	E	Lise	25.000	Mersin	Emekli polis	Mersin
K42	59	E	İlkokul	20.000	Tarsus/Mersin	Emekli İşçi	Mersin
K43	48	K	Lise	17.000	Tarsus/Mersin	Çalışmıyor	Mersin
K44	58	K	Lise	30.000	Mersin	Kuaför	Mersin
K45	61	E	Lise	20.000	Mersin	Emekli İşçi	Mersin
K46	53	E	Üniversite	35.000	Tarsus/Mersin	Öğretmen	Mersin
K47	55	K	Lise	30.000	Mersin	Memur	Mersin
K48	52	K	Üniversite	45.000	Tarsus/Mersin	Özel Sektör	Mersin
K49	48	K	Doktora	75.000	Mersin	Kamu	Mersin
K50	58	E	Lise	60.000	Mersin	Emekli	Mersin
K51	60	E	Lise	80.000	Mersin	Emekli	Mersin
K52	50	K	Üniversite	40.000	Adana	Eczacı	Adana
K53	56	E	Üniversite	60.000	Adana	Mühendis	Adana
K54	65	E	Lise	20.000	Adana	Emekli Memur	Adana

Kaynak: Tablo yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

4.2. Katılımcıların Mersin ve Adana'ya Özgü Sokak Yiyecek ve İçecekleri Denildiğinde Akıllarına Gelen Ürünlere Yönelik Bulgular

İkinci araştırma sorusuna yanıt aramak üzere katılımcılara “Sokak lezzetleri denilince aklınıza ilk gelen ürünler nelerdir?” sorusu yöneltilmiştir. Elde edilen cevaplardan elde edilen bulgular Tablo 2’de Mersin ve Tablo 3’te Adana olmak üzere sunulmaktadır. Buna göre katılımcıların en çok belirttiği yiyecek Adana’da “Şırdan”, içecek ise “Şalgam”dır. Mersin için ise sıklığı en yüksek sokak yemeği “Tantuni” içeceği ise yine “şalgam” olmuştur. Görüldüğü üzere birbirine komşu iki şehirde benzer sokak lezzetleri ifade edilmekle beraber farklı yiyecek ve içecekler de belirtilmiştir.

Tablo 2: Mersin Sokak Lezzetlerine İlişkin Bulgular

Sokak Lezzetleri	Katılımcılar	Sıklık	Yüzde (%)
Tantuni	K11, K12, K14, K15, K16, K17, K18, K19, K20 K36, K37, K38, K39, K40, K41, K43, K44, K45, K46, K47, K48, K49, K50	23	11,39
Sıkma/Gözlerme	K14, K20, K37 K38, K40, K43, K44, K45, K47, K48, K49, K50	12	5,94
Cezerye	K12, K14, K17, K20 K37, K38, K39 K41, K48, K49, K50	11	5,45
Süt Darı, Közlenmiş Mısır	K11, K13, K19, K37, K39, K40, K41, K44, K48, K50	10	4,95
Şalgam	K12, K14, K15, K20, K36, K38 K39, K42, K43	9	4,46

Kerebiç	K12, K17, K20 K38, K39 K41, K47, K48, K50	9	4,46
Midye Dolma	K16, K18, K37, K44, K45, K46, K47, K49	8	3,96
Biberli Ekmek	K37, K40, K42, K44, K45, K47, K48, k50	8	3,96
Közlenmiş Kestane	K11, K13, K38, K44, K48, K49, K50	7	3,47
Tulumba Tatlısı	K12, K17, K20, K36, K37, K42	6	2,97
Çiğer	K11, K12, K40, K43, K50	5	2,48
Cevizli/hurmalı mamül	K20, K42, K48, K49, K50	5	2,48
Dondurma	K16, K36, K46, K48, K50	5	2,48
Boza	K20, K39, K40, K43	4	1,98
Pamuk Şeker	K16, K47, K48, K49	4	1,98
Tavuk Pilav	K18, K39, K45, K50	4	1,98
Firik	K37, K39, K49, K51	4	1,98
Meyan Şerbeti	K19, K37, K49, K50	4	1,98
Atom	K20, K36, K49	3	1,49
Çiğ köfte	K16, K19, K44	3	1,49
Kokoreç	K11, K48, K49	3	1,49
Limonata	K12, K39, K50	3	1,49
Simit	K19, K49, K50	3	1,49
Buzlu Badem	K18, K20, K49	3	1,49
Çekirdek	K36, K49, K50	3	1,49
Elmalı Şeker	K11, K35, K49	3	1,49
Balık Ekmek	K14, K37	2	0,99
Kaynar	K20, K42	2	0,99
Şam tatlısı	K49, K50	2	0,99
ÇağlaBadem	K37, K49	2	0,99
Erik	K37, K49	2	0,99
Künefe	K43, K50	2	0,99
Renkli Macun	K47, K49	2	0,99
Sarı Burma (halka tatlısı)	K49, K50	2	0,99
Kebap dürüm	K49, K50	2	0,99
Dikenli incir	K49, K50	2	0,99
Dardağan	K49, K51	2	0,99
Şekerli Leblebi	K11, K49	2	0,99
Lokma	K50	1	0,50
Kelle	K49	1	0,50
Patlamış mısır	K50	1	0,50
Kuşbaşı dürüm	K51	1	0,50
Bilibili (Kimyonlu haşlanmış nohut)	K51	1	0,50
Bandırma	K51	1	0,50
Şeker kamışı	K51	1	0,50
Lokum	K51	1	0,50
Tel Kadayıf	K50	1	0,50
Poğaç	K50	1	0,50
Sahlep	K49	1	0,50
Şekerpare	K20	1	0,50
Çilek Suyu	K36	1	0,50
Şehir gazozu	K50	1	0,50
Haşlanmış Yumurta Dürüm	K42	1	0,50
Fıstıklı cevizli Taş kadayıf	K49	1	0,50
Toplam		202	100

Kaynak: Tablo yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Tablo 3: Adana Sokak Lezzetlerine İlişkin Bulgular

Sokak Lezzetleri	Katılımcılar	Sıklık	Yüzde (%)
Şırdan	K1, K2, K3, K4, K5, K6, K7, K8, K9, K10, K21, K23, K24, K25, K26, K28, K30, K31, K32, K33, K34, K35, K52, K53, K54	25	13,51
Şalgam	K4, K5, K7, K8, K9, K10, K21, K22, K24, K25, K28, K29, K33, K35, K52	15	8,11
Mumbar	K1, K3, K5, K6, K9, K2, K21, K23, K25, K26, K34, K35, K52, K53	14	7,57
Bici Bici/Karsambaç	K1, K6, K7, K21, K26, K27, K29, K30, K31, K35, K52, K53, K54	13	7,03
Adana kebab	K2, K4, K21, K22, K24, K27, K30, K33, K34, K52, K54	11	5,95
Kazan simidi	K3, K5, K6, K9, K23, K25, K28, K32	8	4,32
Ciğer	K6, K10, K21, K22, K25, K31, K33, K34	8	4,32
Halka tatlı	K5, K6, K7, K8, K25, K30, K52, K54	8	4,32
Limonata	K6, K22, K25, K31, K34, K35, K52, K53	8	4,32
Su Böreği	K3, K4, K5, K23, K24, K25	6	3,24
Şeker macunu	K1, K2, K23, K31, K35, K54	6	3,24
Tavuk döner	K4, K5, K24, K25, K53, K54	6	3,24
Meyan kökü (aşlama)	K3, K4, K7, K23, K24	5	2,70
Dikenli incir	K9, K23, K28, K35, K52	5	2,70
Muzlu süt	K6, K22, K30, K52, K53	5	2,70
Haşlanmış nohut	K1, K9, K23, K25	4	2,16
Közde/ haşlanmış mısır	K1, K21, K26, K53	4	2,16
Kokoreç	K3, K7, K8, K9	4	2,16
Sakatat çorbaları/Kelle paça	K2, K8, K25, K54	4	2,16
Ütü tost	K4, K24, K31	3	1,62
Nohutlu tavuklu pilav	K3, K10, K23	3	1,62
Sıkma gözleme	K4, K22, K24	3	1,62
Pamuk şeker	K1, K35	2	1,08
Boza	K28, K32	2	1,08
Taş Kadayıf	K25, K52	2	1,08
Kelle	K5, K9	2	1,08
Midye dolma	K2	1	0,54
Kuşbaşı	K10	1	0,54
Lahmacun	K22	1	0,54
Çağla	K23	1	0,54
Leblebi Tozu	K23	1	0,54
Sahlep	K26	1	0,54
Karpuz Çekirdeği	K29	1	0,54
Toplam		183	100

Kaynak: Tablo yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

4.3. Katılımcıların Geçmişte Sokak Lezzetlerini Tüketim Şekillerine Yönelik Bulgular

Katılımcılar sokak lezzetlerini tüketim ortam ve şekillerini anlatırken anılarıyla betimlemelerde bulunmuşlardır. Bu ifadeler örnekler aşağıda yer almaktadır:

“...Tantuniyi akşamüstü, iş çıkışı alırdık, hem kolay hem de doyurucu... Ciğer şiş de öyle, sabah kahvaltısında bile yerdik. Bici bici yaz aylarının vazgeçilmeziydi, öyle bir ferahlatırdı ki! Şalgam suyu kışın içilirdi, hele bir de kebab yedikten sonra. Oh, mis gibiydi...Ramazan zamanı halka tatlısı, tulumba tatlısı satan seyyar satıcılar olurdu akşamları, kandil simidi satılırdı...” (K12)

“...Çocukluğumuzda mahalle aralarında, okul çıkışlarında, pazarlarda, deniz kenarında arkadaşlarımızla sokak yiyecekleri ve içecekleri tükettirdik. Özellikle yaz aylarında serinlemek için dondurma ve şalgam suyu içerdik. Bayramlarda ise ailecek künefe yerdik...” (K36)

“...Şırdan geceleri sokak aralarında çarşı merkezinde bulunurdu, limon suyu ve kimyon, pul biber baharatlarıyla tüketilirdi...Hala severek tükettiğim tatlardan biridir. Göl kenarında özellikle geceleri bici bici, haşlanmış ve közde mısır yenirdi. Orası geceleri çok hareketli olur ve insanlar bunun için evlerinden özel olarak

çıkarlar. Haşlanmış nohut da Küçük saat, Büyük saat civarında şehrin en işlek yerlerinde özellikle çarşıda küçük tabaklarda baharatlarla tüketilirdi. Şırdan artık günün her saati var...” (K1)

“...Şırdan ve mumbarın bizimkilere yeri ve zamanı fark etmiyor her mevsim her saat yerler. Bici bici daha çok yazın tüketiliyor ama hem buzdan olduğu için hem de Menderes su kenarında olduğu için...Kış geldiğinde bici bici yerini sahlep, sıcak çikolata ve çay gibi sıcak içeceklere bırakıyor. Tatlı da dediğim gibi her saatte her gün insanların ulaşabileceği yerde zaten...” (K26)

“...Eskiden çok daha ucuzdu her şeyin bir zamanı vardı şırdan geceleri satılırdı mesela. Ama şimdi hiçbirinin zamanı yok adım başı her yerde hepsine ulaşabiliyoruz...” (K29).

“...Önceden sokak lezzeti olduğu için tablalarda, küçük seyyar arabalarda satılırlardı şimdi tabii sokak lezzeti olarak da anılsa restoran tarzı yerlerde de satılmaya başlandı. Eşimin mesleğinden dolayı çok şehir değiştirmek zorunda kaldık. İstanbul'a taşındığımız zaman kebabın yanında bulgur pilavı getirmişlerdi (gülüyor) çok şaşırmıştım Adana'da pişmiş biber, domates acılı yağlı ekmek gelir yanında...” (K27)

“Ciğer Adana'da sabahın erken saatlerinde 1 kadeh rakı veya 1 bardak şalgam ile tüketilir... bir kültür bu Adana'da. Şırdan genelde geceleri tüketilirdi ama şimdi gördüğüm kadarıyla her saatte var neredeyse. Macunmuş, bozaymış bunlar çarşıda satılırdı eskisi gibi görmüyorum ama uzundur tüketmedim ikisini. Eskiden insanlar ayaküstü tükettirdi...” (K32)

“Genelde okula başlama saatlerinde çevrede poğaça, simit satıcıları olurdu. Çıkışlarda da aklınıza gelen her türlü Mersin sokak lezzetleri. Çarşıda gezerken karın doyurmaya yönelik herşey; ciğer, kebab, mısır, tantuni vs vs... Restoran kültürü yoktu ki... Sonraları çoğu çeşitli kurallarla mekanlarda satılmaya başlandı...Ramazanda gece yarısı meyan şerbeti satıcısı sırtında bağıra bağıra sokaklardan geçerd. Mahalleli sıraya girerdi. Tadı çocukluğumda çok ağır gelirdi bana ama sıcak günlerde herkes koşuşurdu almak için...” (K49)

“Misafirlerimiz olurdu akşamları. Nasılsa her köşede bir satıcı var ya da yoldan geçecek...Tatlı alırdık misafirlerle çayın yanında yerdik...” (K50)

Bu bulgulardan hareketle Mersin ve Adana'da sokak lezzetlerinin türüne göre günün her saatinde tüketilebildiği, okul arkadaşlarıyla, aileyle, özellikle ramazan gibi kutsal ve özel günlerde bazı alışkanlıklara dönüştüğü anlaşılmaktadır. Bu lezzetler iş veya okul giriş çıkışlarında, sosyal buluşmalarda, sahil veya çarşı gezmelerinde tercih edilmekte ve beslenmenin ötesine geçmiş olduğu söylenebilmektedir. Mevsime ve havanın durumuna göre serinleten bici bici, şalgam suyu, limonata gibi içecekler tercih edilirken soğuk havalarda közlenmiş kestane, sahlep, kaynar gibi lezzetler tüketilmektedir. Sokak lezzetlerinde Mersin ve Adana'nın vazgeçilmezleri olan kerebiç, sarı burma gibi tatlılar ise her daim talep görmektedir. Aynı zamanda konukseverliği ve farklı kültürden insanların bir arada yaşamasıyla tanınan bu bölgede misafirliklerde sokaktan geçen satıcılardan bu ürünler alınarak ikram da edilmekteydi.

4.4. Sokak Lezzetleri Hikayeleri/ Anılarına Yönelik Bulgular

Bir diğer araştırma sorusu olan “Sokak yiyecek ve içecekleriyle ilgili katılımcıların bir hikayeleri/ anıları bulunmakta mıdır?” sorusuna tüm katılımcılar “evet” şeklinde yanıt vermiştir. Bunlardan K19, sokak lezzetleriyle ilgili olan bir anısını “Bir keresinde arkadaşımla gizlice okuldan kaçıp çarşıya gitmiştik, ama önceden öğretmenler çok sertti bir yanlıştı döverlerdi. Biz de yakalanmayalım diye öyle bir koştuk ki taa çarşıya kadar... orada yolda şerbetçi vardı ondan alıp içmiştik soluklanmak için çok iyi gelmişti. Sonradan da içtim aynı şerbetten meyan kökü şerbetiymiş hiç beğenmemiştim sonrasında.. ama o gün çok güzel gelmişti tadı” sözleriyle aktarmıştır. K15, “Bir gün arkadaşlarla sahilde tantuni yemeye gitmiştik. Yanımızda bisikletlerimiz vardı sahil turu yapacaktık dürümümüzü alıp denize sıfır bir yere çöktük. Bir anda bir yağmur başladı...ama nasıl sırlıslıkam olduk dürümler ıslandı yırtıldı ne yediğimizden hiçbir şey anlamamıştık hiç unutmam o günü rezil olmuştuk” demiştir. K11, “Boyalı leblebileri alırdık...çocuklarla birlikte onları yiye yiye hayvanat bahçesine giderdik. Çocuklar çok mutlu olurdu, renkli renkli diye birbirleriyle renk kavgası yaparlardı. Ramazan döneminde panayır olurdu sahil meydanında elma şekerleri olurdu çok severdik küçükken”. şeklinde, K37 ise “Sahile akrabalarla gittiğimizde midyecinin tepsisinin tamamını alırdı rahmetli babam. Biz de midye dolma yeme yarışı yapardık çocukken kuzenlerimle...Neden yarışa girerdik hiç bilmem ama çok eğlenceli geçerd o zamanlar” şeklinde anılarını aktarmışlardır. Diğer anılardan örnekler aşağıda yer almaktadır:

“Eskiden midyeyi çok severdim ben, bu kadar da kolay bulunmaz etrafta satılmazdı. Eşim midye kabuklarının arasına yüzük koyup evlenme teklifi etmişti bana (gülüyor)...Midyeyi çok sevdiğin için hayır diyemezsin demişti...” (K44)

“Eskiden arkadaşlar ile sabaha karşı 4-5 gibi ava giderdik. Çarşıda köşe başında enfes tereyağlı su böreği yapan bir adam vardı arabasının bagajına tezgâhı kurardı. Alırdık ondan sıcak sıcak biz bir yerdik yanımızdaki av köpekleri 2 yerd. Araba durunca anlardı köpekler börek alacağımızı (gülüyor). Keyifli zamanlardı...” (K24)

“Gençken biz arkadaşlar ile çok deli dolu akardı kanımız. Bir gün yürüyoruz Merkez park civarında kafamız hafif güzel yağmur başladı. İki arkadaş alkolün etkisi ile işte biraz sesleri yükseldi zaten kalabalığız dikkat çektik. 3-5

dakika sonra bir polis arabası yaklaştı yanımıza korktuk tabii inceden ama belli de etmiyoruz. İndirdiler camı baktılar bize ıslanmışız baya. Atlayın dediler aldılar bizi arabaya (gülüyor)...Beraber şırdan yemeye gittik. Hiç unutmayacağım anılarımdan biridir benim.” (K25)

“...(Gülüyor), eskiden okul çıkışında tablada sıcak simit, şalgam satılırdı, çok severdim. O gün de annem üniformalarımı yeni yıkamış giydirmiş etmiş, çok da kızardı bana çok çabuk kirletiyorum diye. Olacak ya üstüme şalgam döküldü. Ne yapacağımı şaşırdım, korkudan gözlerim doldu ne açıklama yapacağım bilmiyorum. En yakın arkadaşım vardı Veli, 3 sene önce rahmetli oldu. Çıkardı tişörtünü bana verdi değiştirdik, o da eve gidince fırça yemiş (gülüyor) hiç unutmam bunu, nurlar içinde uyusun.” (K32)

“Sene 1980 falan sanırım, genç delikanlıyız tabii. Akşam halı saha maçımız var, bir kızdan hoşlanıyordum onun abisi de gelecekmış maça öğrendim maçtan önce. Tüm arkadaşlarım biliyor kızı sevdiğimi, abisine de yaranmam lazım tabii babam da o zaman günlük 15-20 şırdan çıkarıyor. Yalvardım resmen adama akşam arkadaşlarım gelsin yesin ne olur diye, kıyamadı bana kabul etti ama çok da ağladım mecbur kaldı biraz. Maç sonunda işte erkeklik olsun diye gelin dedim şırdan ikram edeyim size, Herkes ooo oldu gittik yedik. Çocuk da yedi teşekkür etti gitti. Ertesi gün okulda selam verdi bana çok mutlu olmuştum. Arada maç yapmaya davet etti birçok kez ama hiç söyleyemedim kardeşini sevdiğimi...” (K33)

“Eskiden kovada Elvan ve Şehir gazozu satılırdı, okul çevresinde ya da çarşıda..., Onunla birlikte simit alır yer içerdik. Bana göre en lezzetli ve keyifli karın doyurmaydı...Eskiden açık hava sinemaları vardı. Oralarda da bu ikiliyi yer içerdik film izlerken...” (K50)

“Eskimo yaparlardı böyle boyalı buzlukta dondurulmuş renk renk.. tadı öyle güzel olurdu ki evde de yapmaya çalışırdım bir çubukla dondurarak, hiç öyle güzel olmazdı. Uzunca bir süre denemeler yapmıştım eskimo üzerine...Bir de küçük küçük tohum gibi görüntüsü olan minicik olmasına rağmen çok güzel tadı olan dardağan yedik ve birbirimize üflerdik en güzel ve lezzetli oyunumuzdu...Soğuk havada kese kağıdındaki kestanenin sıcaklığını elimde hissedişimi hala anımsarım.” (K49)

“...Evlendiğimde düğün sonrası maaile ciğerciye gitmiştik. Gelinliğimle duman altında oturmuş ciğer dürüm yiyordum benim düğün orda başladı (gülüyor). Adanalı bir gelinden ne bekliyorsunuz hiç de pişman olmamıştım...” (K9)

“Sokak yiyecekleriyle ilgili o kadar çok anılarımız var ki...Dardağan yedik arkadaşlarımızla kargıdan da küçük küçük kesip yanında verirlerdi, onu üflerdik. Hatta birinde arkadaşımın gözüne geldi çocuğun gözü kör olma derecesine gelmişti. Eve geldim çocuğun annesi geldi şikayete.. Annemden bir güzel dayak yemiştım (gülüyor)... Şeker kamışı vardı somururduk dişlerimizin arasına girer kanatırdı ama yine de çok severdik vazgeçemezdik (gülüyor)...Okul çıkışlarında bilibili derlerdi nohutu haşlayıp üstüne kimyon dökerlerdi vazgeçilmezlerimizdi...Onları yer, eve tok giderdik...” (K51)

Bu acı, tatlı sokak lezzetleriyle ilgili anıların katılımcıları eski günlerine götürdüğü ve bazen gülümsemeyle bazen hüznle ama özlemlerle hatırladıkları anlaşılmaktadır. Adana ve Mersin’de bu lezzetlerin sadece birer yemek olmadığı aynı zamanda yerel kültürün ve toplum hafızasının izlerini taşıdığı söylenebilmektedir.

4.5. Katılımcıların Geçmişte Sokak Lezzetlerini Alım Gücüne Yönelik Bulgular

Katılımcıların ikisi dışında (K1, K26) hepsi sokak yemeklerinin alım gücünün geçmişte daha yüksek olduğunu belirtmiştir. Örneğin K15 bu konuda; “Eskiden çok daha ucuzdu. Özellikle tantuni, öğrenci bütçemize uygun bir yemektir. Birkaç lira ile doyabilirdik şimdi ise tantuni yemek lüks bir hale geldi. Ama o günlerin tadı başkaydı” derken, K17 “Eskiden çok daha ucuzdu. 90’lı yıllarda harçlıklarımızla kolaylıkla alabilirdik. Şimdi ise fiyatlar çok yükseldi” demiştir. K29, “Eskiden çok daha ucuzdu kâr amaçlı satılıyor şimdi her şey. Eskiden tek amaç para kazanmak değildi insanları aynı zamanda yediği şeyden memnun etmek de vardı şimdi o değil. Ne kadar ekmek o kadar köfte hesabı her şey” şeklinde K31 ise “Geçmişe kıyasla, alım gücü azaldığı ve her şeye zam geldiği için geçmişte bu lezzetleri çok daha kolay satın alıyorduk” şeklinde görüşlerini aktarmıştır. K45, “Kesinlikle eskiden çok daha kolaydı en azından bizlere verilen harçlıklar ile okulda gün sonunu getirebiliyorduk veya çıkışta bir şeyler yapabiliyorduk. Şu an okullarda çocuklar bir tost alıyor harçlıkları bitiyor.”, K39 “Geçmişte sokak yiyecekleri oldukça ucuzdu. Birkaç lira ile karnımızı doyurabiliyorduk. Şimdi denk geldikçe yine alıyoruz ama çok pahalı eskiye göre” ve K50 “...Eskiden paranın bir değeri vardı ve hepimiz bişeyler alabiliyorduk kolayca bunlara ulaşabiliyorduk hem keyfi atıştırıyor hem karnımızı doyuruyorduk çok cüzi miktarlarla...” sözleriyle geçmişe kıyasla günümüzdeki alım gücünü değerlendirmişlerdir.

Bazı katılımcılar ise geçmişte atıştırma amaçlı uygun fiyatlı iken maddi durum nedeniyle bazı sokak yemeklerini sınırlı tüketebildiklerini ifade etmiştir. Örneğin, K51 bu konuda; “...Bazı sokak yiyeceklerini eskiden de o kadar çok yiyemezdik maddi nedenlerden dolayı...Ama alım gücü geçmişte daha iyiydi. Okul önünde kebab yapıldı haftada bir

yedim harçlığım yetmezdi, şimdi paramız var ama o eski lezzetler yok...Özellikle okulda yediğim kebab, hala unutamam o lezzeti...” sözleriyle görüşlerini aktarmıştır.

4.6. Sokak Lezzetlerinin Geçmişten Günümüze Değişimine Yönelik Bulgular

Katılımcıların sokak lezzetlerinin geçmişten günümüze değişimine yönelik görüşlerinden elde edilen bulgular 8 tema altında toplanmakta ve ifadeler ve oranlarıyla birlikte Tablo 4’te sunulmaktadır. Bunlar arasında en sık ifade edilen görüş “Geçmişte çok daha lezzetiydi” görüşüdür. Onu takip eden gen çok dile getirilene görüş: “Eskiden sokak yemekleri çok daha ucuzdu herkes için ulaşılabilir fiyattaydı.” görüşüdür. Katılımcılar en sık şekilde geçmişten günümüze değişimde ücret, ardından sunum ve lezzet konusunda görüş belirtmişlerdir.

Tablo 4: Sokak Lezzetlerinin Geçmişten Günümüze Değişimi Üzerine Görüşler

TEMA	İFADE	SIKLIK	YÜZDE
1. ÜCRET	Eskiden sokak yemekleri çok daha ucuzdu herkes için ulaşılabilir fiyattaydı.	28	19,9
	Şimdi sokak yemekleri çok pahalı	16	
2. SUNUM	Geçmişte kağıda sararak servis edilirdi şimdi sokak lezzetleri artık şık sunum gereçleriyle sunuluyor	15	18,55
	Günümüzde sunuma daha çok önem veriliyor	18	
	Haşlanmış ya da közlenmiş mısır gibi yiyecekler hala kendi kabuğunda satılıyor.	2	
	Dikenli incir hala satıcı tarafından soyulup ele verilerek satılıyor.	2	
	Bazı yiyecekler kese kağıdında yine sunuluyor ama biraz daha modernleşmiş/üzerinde markalı kağıtla (Közlenmiş kestane vb.)	2	
	Midye dolması midye tutularak ayak üstü yenirken artık aynı biçimde ama kova ya da tabakta sunuluyor	2	
3. LEZZET	Geçmişte çok daha lezzetiydi	36	18,55
	Günümüzde bazı sokak yiyecekleri hala aynı lezzetini koruyor severek tüketmeye devam ediyoruz	5	
4. MEKAN VE ORTAM	Geçmişte daha samimi ve doğal bir ortam vardı	12	12,21
	Bazı sokak yiyecekleri artık kapalı mekanlara/dükkanlara/restoranlarda satılıyor	9	
	Geçmişte satıcıları tanırdık.	6	
5. İÇERİK	Önceden daha kaliteli ürün kullanılırdı.	10	10,85
	Geçmişte kullanılan malzemeler daha doğaldı, günümüzde içeriği güven vermiyor.	8	
	Geçmişte daha sadeydi, günümüzde baharat, süsleme vb. çok şey karıştırılıyor/özgünlüğü bozuldu..	6	
6. SAĞLIK	Eskiden daha doğal ve katkısızdı.	14	9,5
	Günümüzde hijyen konusunda daha çok dikkat ediliyor.	4	
	Şimdi daha sağlıklı, eskiden önemsemezdik bunu.	2	
	Pandemiden sonra daha çok dikkat ediliyor	1	
7. ÇEŞİTLİLİK	Günümüzde sevdiğimiz bazı sokak lezzetleri artık yok (leblebi tozu , dardağan vb.).	9	6,78
	Eskiden çok çeşit vardı	6	
8. ZAMAN	Şırdan, mumbar gibi sokak lezzetleri eskiden sadece gece varken şimdi günün her saati var.	5	3,61
	Kerebiç gibi bazı tatlar sadece Ramazan ayında yapılırken şimdi hergün ulaşılabilen bir tatlı.	3	
TOPLAM		221	100

Kaynak: Tablo yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

4.7. Katılımcıların Geçmişte ve Günümüzde Sokak Yemeklerini Beğeni Düzeylerine Yönelik Bulgular

Son araştırma sorusuna yanıt aramak üzere katılımcılara geçmiş ve günümüzdeki sokak lezzetlerinin beğeni düzeylerini karşılaştırmaları istenmiştir. Katılımcılardan elde edilen yanıtlara göre; katılımcıların büyük bir çoğunluğu geçmişte sokak lezzetlerini daha çok beğendiğini belirtirken, bazı katılımcılar geçmişe göre bazı yemekleri ya da içecekleri artık beğenmediklerini ancak bazılarını hala aynı zevkle tükettiklerini belirtmişlerdir (K30, K35, K40, K42).

Beğeni düzeyinin değişmediğini ifade eden iki katılımcı varken (K12, K38), bir katılımcı ise artık sokak yemek ve içeceklerini tüketmediğini evde kendisinin yaptığını bu nedenle karşılaştıramayacağını belirtmiştir. Bu konuda dikkat çeken ifadeler şu şekildedir:

“...Ben de hakkımı geçmişten yana kullanacağım, insanların sevdiği ve alıştıkları lezzetlerin günümüze ayak uydurabilmek amacıyla bu kadar değiştirilmesine karşıyım, Elbette günümüze de adapte olunmalı fakat eski nesiller de bu kadar göz ardı edilmemelidir”(K45).

“...Şimdiki sokak yemekleri sunum olarak dikkat çekse de sadece göze hitap ettiğini düşünüyorum, evet dikkat çekiyor sunum olarak ama eskisi kadar lezzetli olmadıklarını düşünüyorum...”(K46)

“...Ben geçmişe çok hasret duyuyorum açıkçası, şimdiki çocuklar eskiden bu lezzetleri deneyimlemedikleri için çok lezzetli geliyor onlara bunlar. Eskiden yeselerdi aradaki uçurum kadar farkı muhakkak anlardı...” (K43)

“...O zamanların lezzeti bir başkaydı. Her şey tazeydi, doğal yetişmişti. Şimdiki şeyler bir türlü aynı tadı vermiyor...” (K44)

“...Orijinal halinden çıktıkça yemekler o kültür de kaybolmaya başladı eski halini daha çok beğeniyorum...”(K39)

“...Tabii ki farklı şimdikilerin tadı yapay gibi dışarıda yemeklerin hiçbiri doğal yapılmıyor artık...” (K19)

“...Eskiden daha doğal ve sade bir tadı vardı. Şimdi bazen biraz fazla karmaşık geliyor. Ama yine de eskiyi hatırlatıyor ve bu yüzden hala çok seviyorum...”(K7).

“...Geçmişte her şey daha güzeldi... Kullanılan ürün bile daha kaliteliydi. Yerken ben ne yiyorum acaba diye çelişkiye düşmüyorduk...”(K2)

“...Kesinlikle eskiden çok daha güzeldi. Eskiden insanlar para kazanmak kaygısı ile yapmazdı bazı şeyleri gönülden, severek yaparlardı. Şimdi yeter ki para kazansınlar neyi nasıl sattıklarının önemi yok...”(K1)

“...Eskiden çok daha güzeldi bence. Her şeyi layığıyla yapan yerler vardı. Bici biciyi başka yerde, muzlu sütü başka yerde, kebabi başka yerde yedik içerdik.. Şimdi hepsi birbirinin aynısı fabrikasyon içecekler...” (K38)

4.8 Gözlem Bulguları

Mersin ve Adana merkez ilçelerinde yapılan gözlemler, katılımcıların aktarımları da göz önüne alındığında her iki ilde sokak lezzetlerinin zaman içindeki değişimini ortaya koymaktadır. Gözlemler, iller arasında bazı benzerliklerin olmasının yanı sıra farklılıkları da gün yüzüne çıkarmaktadır.

Mersin'de, halka açık sahillerde ve sokaklarda yapılan gözlemlerde, özellikle sahil kenarında konumlanan seyyar gıda araçlarının Belediye tarafından onaylanan/izin verilen ve tek tip seyyar araçlara dönüştüğü, dolayısıyla onaylı olmayan seyyar satıcıların alanda bulunmadığı gözlenmiştir. Sabah saatlerinde faal olmayan bu araçların, akşamüzeri çalışmaya başladığı ve zaman zaman resmi olmayan sivil seyyar satıcıların da olduğu görülmüştür. Bunların belediye araçlarından farklı araçlar kullandıkları için dikkat çekmektedir. Sahil boyunca restoranların önünde midye dolmacılar görülmektedir. Hatta zaman zaman bu restoranlara da girerek buzlu badem satışı yapan sokak satıcıları bulunmaktadır. Mersin sokak lezzetlerinin belirtildiği Tablo 2'deki birçok ürün katılımcılarında görüşlerinde belirttiği gibi artık bulunmamaktadır. Örneğin, geçmişte sadece ramazan ayında sokakta satılan kerebiğin, artık sokaklarda yer almadığı kapalı mekânlarda birçok yerde ve her gün bulunabildiği gözlenmiştir. Hala sıklıkla pamuklu şeker, mısır, elmalı şeker sokak lezzetleri olarak satılmaktadır. Renkli macun gibi bazı sokak lezzetleri ise sadece sahilde yapılan bazı etkinliklerde görülmektedir. Mersin Limanı çevresindeki balıkçı tekneleri de geçmişte olduğu gibi faaliyet göstermekte, balık ekmek satmaktadır. Ancak tantuni, ciğer gibi geçmişte Mersin'in popüler sokak lezzetleri ise artık restoranlarda satılan bir yemek haline dönüşmüştür.

Adana'da da benzer şekilde şalgam gibi en sık dile getirilen sokak lezzetinin hala en yaygın şekilde sokaklarda satışının devam ettiği gözlenmiştir. Adana'nın sokaklarında tatlı satan seyyar araçların hala faaliyette olduğu, insanların işten dönerken bu tatlıları alıp yürümeye devam ettiği görülmektedir. Limonata, boza ve muzlu süt gibi içeceklerin de stantlarının sayıca fazla olduğu gözlenmiştir. Bununla birlikte, katılımcıların da belirttiği gibi geçmişte şırdan gibi sakatatlı sokak lezzetleri akşam saatlerinde bulunurken bunların da restoranlarda her zaman bulunduğu ve buralarda tüketildiği gözlenmiştir. Yine sokak lezzeti olarak ifade edilen pilav, döner gibi bazı lezzetlerin dükkânlarda/restoranlarda satışının yapıldığı yani artık sokak lezzeti olmadığı görülmektedir. Adana'daki seyyar satıcıların, Mersin'den farklı olarak belediyeden izinli ve tek tip logolu satış arabaları ya da stantlarda satış yapmadığı gözlenmiştir.

SONUÇ

Çalışma bulgularına göre, bazen ailece bir geleneğe dönüşebilen sokak lezzetlerinin bazen de arkadaşlarla bir oyuna konu olabildiği anlaşılmaktadır. Araştırma katılımcıları olan yerel halkın sokak lezzetlerinden bahsettiklerinde ya da hatırladıklarında geçmişteki duygularını ve ortamlarını da yeniden canlandırdıkları görülmüş ve böylece sokak lezzetlerinin sadece bir damak tadı değil aynı zamanda geçmişe açılan bir kapı olduğu anlaşılmıştır.

Adana ve Mersin katılımcılarının görüşleri; bu şehirlerin birbirine merkezleri çok yakın iki komşu il olmalarına rağmen farklı sokak lezzetlerine sahip olduklarını göstermektedir. Bu da Türkiye’de ne denli zengin bir mutfak kültürünün varolduğunu gösteren bir bulgu olarak karşımıza çıkmaktadır. Bunun yanında benzer sokak lezzetleri iki komşu ilde de varlığını sürdürmektedir. Ancak katılımcıların büyük bir çoğunluğu geçmişe göre sokak yiyecek ve içeceklerini daha az beğendiklerini ve bunların geçmişteki sadeliği ve doğallığından uzaklaştıklarını belirtmişlerdir. Hatta daha hijyenik olduğunu belirtenler bile bu konuda vurgu yapmıştır.

Sokak lezzetlerini alım gücü konusunda katılımcıların neredeyse tamamı geçmişte bu yiyecek ve içeceklerle çok uygun fiyatlarla ve keyifli bir şekilde karınlarını doyurduklarını belirtmişlerdir. Sokak lezzetleri her ne kadar tanımlamalarda toplumda nispeten daha ucuz satın alınan gıdalar olarak görülse de çalışmanın bulgularına göre Mersin ve Adana’da eskiye göre katılımcıların bunları alım gücünün düştüğü anlaşılmaktadır. Günümüzde gıda maliyetlerinin artması ile birlikte ucuz yeme içme özelliğini kaybetmediği söylenebilir.

Kuramsal Çıkarımlar: İştin ve Avcı (2022), Adana sokak lezzetlerini ve bunlara yönelik tutumları belirlemek üzere yaptıkları araştırmada, katılımcılara yemek ve aperiiflere ilişkin akıllarına gelen ilk üç sokak lezzetini de sormuşlardır. Bu çalışmanın bulgularıyla çoğunluğunun örtüştüğü görülse de, katılımcılar daha çok çeşitli yiyecek ve içecek isimleri vermişlerdir. Belirtilen sokak lezzetlerinin bazılarının günümüzde sokaklarda artık yer almadığı düşünüldüğünde katılımcıların geçmişten günümüze bir değerlendirme yaptıkları ve hala geçmişte deneyimledikleri sokak lezzetlerinin akıllarında yer ettiği söylenebilir.

Araştırmada katılımcıların bu acı, tatlı sokak lezzetleriyle ilgili anılarından elde edilen bulgulardan hareketle, bu lezzetlerin katılımcıları eski günlerine götürdüğü ve bazen gülümsemeyle bazen de kaybettikleri insanları hatırlayarak hüznle andıkları ama özlemle hatırladıkları anlaşılmaktadır. Lezzetlerin gastronostaljik etkisi Özgüneş’in (2020) “Geçmişe Özlemi Lezzetlerde Yaşamak: Gastronostalji” isimli makalesinde ulaştığı sonuçla benzerlik göstermektedir. Araştırmacı, çalışmaya katılan kişilerin çok büyük bir çoğunluğunun geçmişe özlem duyduğu, özellikle çocukluk dönemlerine ait lezzet ve gastronomik unsurların hafızalarında anlamlı, süreklilik arz eden pozitif bir imaja sahip olduğu sonucuna ulaşmıştır.

Uygulamaya Dönük Çıkarımlar: Sokak lezzetlerinin Mersin ve Adana’nın yerel mutfak kültürünü yansıtmaları nedeniyle yeni sağlık yönetmelikleri ile genel ve yerel yönetsel kurallar çerçevesinde bölgenin gastronomi turizmi gelişimi için sürdürülebilir kılınması gerekmektedir. Geleneksel olarak çeşitli ülkelerde yapılan ve son yıllarda Türkiye’nin Ankara, İstanbul gibi illerinde yapılmaya başlanan sokak lezzetleri festivalleri gibi etkinliklerin Mersin ve Adana’da da yapılması önerilebilir. Birer kültürel miras unsuru olarak bu ürünler bu çalışmada olduğu gibi yerel halkın geçmiş ve günümüzdeki alışkanlıklarıyla ve ortamıyla yansıtılabilir. Nitekim çalışmada katılımcıların “eski günlere gittim, eskiden ne kadar güzeldi, tadı aklıma geldi, o lezzeti hiç unutamam, satıcının sesi kulaklarımda...” gibi ifadelerinden yola çıkarak sokak lezzetlerinin geçmişine bir özlemin olduğu ve güzel duyguları çağrıştırdığı söylenebilmektedir. Zamanla canlandırmalarla zenginleştirilen bu etkinlikler uluslararası bir hale getirilebilir ve sokak lezzetlerini turizme entegre etme stratejilerine katkı sağlayabilir. Yerel yöneticiler bu bulguları dikkate alarak, gastronostaljiyi kullanarak illerin toplumsal mutfak kültürü hafızasını canlı tutmak ve sürdürülebilir kılmak için etkinliklerden yararlanabilir.

Akademik Öneriler: Araştırma, Mersin ve Adana’nın merkez ilçelerinden katılımcıların görüşleri ve araştırmacıların gözlemleri ile sınırlıdır. Mersin ve Adana’nın zengin mutfak kültürünü yansıtan sokak lezzetlerinin, yalnızca çeşitliliği ve lezzeti açısından değil, aynı zamanda sosyal ve kültürel boyutlarıyla da büyük bir öneme sahip olduğu anlaşılmaktadır. Katılımcıların geçmişteki bu lezzetlerle ilgili kişisel anıları ve tüketim alışkanlıkları, bu yiyeceklerin kültürel miras kapsamında ne denli değerli olduğunu ortaya koymaktadır. Nitekim çay ve kahve kültürlerinin UNESCO Somut Olmayan Dünya Kültürel Miras Listesi’ne alınması, gelenek ve alışkanlıklarıyla birlikte sokak lezzetlerinin de değerlendirilebileceğine işaret edebilir. Bu nedenle bu ürünlerle ilgili bilimsel çalışmaların her il için yapılarak literatürün zenginleştirilmesi ve yeni çalışmalarda geçmişten günümüze tüketim alışkanlıklarının Gastronostalji bağlamında hikayeler/anılarla birlikte daha geniş kapsamda ele alınması önerilir.

KAYNAKÇA

- Akdağ, H., Yalçın, N., ve Çelebi, E. (2018). Türkiye’deki sokak lezzetlerinin tarihsel gelişimi ve günümüzdeki durumu. *Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(1), 15-28.
- Alanka, D. (2024). Nitel bir araştırma yöntemi olarak içerik analizi: teorik bir çerçeve. *Kronotop İletişim Dergisi*, 1(1), 64-84.
- Alfiero, S., Bonadonna, A., Cane, M., ve Lo Giudice, A. (2019). Street food: A tool for promoting tradition, territory, and tourism. *Tourism analysis*, 24(3), 305-314.
- Allison, N., ve Rohel, J. (2020). Epilogue: A roundtable on street vending. *Gastronomica*, 20(1), 21-22.

- Aydın, B. (2020). Sokak lezzetlerinin gıda güvenliği açısından değerlendirilmesi [Yayımlanmamış yüksek lisans tezi]. İstanbul Gedik Üniversitesi.
- Ballı, E. (2016). Gastronomi turizmi açısından adana sokak lezzetleri. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4(Special Issue 1), 3-17.
- Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma yöntemleri. *Sosyal Bilimler Araştırma Dergisi*, 6(3), 370-385.
- Bektarım, N., Çakıcı, C., ve Ballı, E. (2019). Sokak lezzetleri tüketim sıklığı. The Third International Congress on Future of Tourism: Innovation, Entrepreneurship and Sustainability, Mersin.
- Bilgin, N. (2014). *Sosyal bilimlerde içerik analizi teknikler ve örnek çalışmalar*. Siyasal Kitabevi.
- Çakıroğlu, F. P., ve Sürücüoğlu, M. S. (2000). Kentleşme ve beslenme alışkanlıkları. *Toplum ve Sağlık Dergisi*, 5(1), 17-29.
- Demir, Ş., Akdağ, G., Sormaz, Ü., ve Özata, E. (2018). Sokak lezzetlerinin gastronomik değeri: istanbul sokak lezzetleri. *Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(Ek.1), 589-601.
- Demirci, A., Yılmazdoğan, M., ve Düşmekalender, G. (2020). Festival algısı, festival memnuniyeti, festival değeri ve aidiyet ilişkisi: eskişehir sokak lezzetleri festivali örneği. *Business & Management Studies*, 8(1), 1096-1112.
- Dönmez Polat, E., ve Gezen, E. (2017). Sokak gıda satıcılarının turizmdeki önemi. *Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 2(2), 50-62.
- Ercan İştin, A., ve Avcı, C. (2022). Adana sokak lezzetlerine ilişkin tutumların ve Adana sokak lezzetlerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1581-1603.
- Eren, D. (2020). Sanayi devrimi ve beslenme alışkanlıklarındaki değişim. *Toplum ve Tarih Dergisi*, 12(2), 45-58.
- FAO. (1986). Street foods. *FAO Food and Nutrition Paper*, No. 46. Food and Agriculture Organization of the United Nations.
- Hastaoğlu, E., Sünbül, B., ve Demircioğlu, S. (2021). Sivas sokak lezzetleri ve tüketicilerin sokak lezzetlerine bakış açısı (Street foods and consumers' perspective on the street foods in Sivas). *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 9(1), 299-313.
- Hill, J., Mchiza, Z., Fourie, J., Puoane, T., ve Steyn, N. (2016). Consumption patterns of street food consumers in Cape Town. *Journal of Family Ecology and Consumer Sciences*, 2016(sed-2), 25-35.
- İğdır, E. (2020). Sokak lezzetleri ve gastronomi turizmi. *Turizm ve Mutfak Kültürü Dergisi*, 5(3), 78-89.
- İştin A., ve Avcı, C. (2022). Adana sokak lezzetlerine ilişkin tutumların ve Adana sokak lezzetlerinin belirlenmesi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(3), 1581 - 1603.
- Kargiglioğlu, Ş. (2021). Sokak lezzetleri konusuyla ilgili yapılan çalışmaların bibliyometrik analizi. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(3), 1857-1873.
- Kargiglioğlu, Ş., ve Aksoy, M. (2019). Sokak lezzetlerini tatma amacıyla istanbul'u ziyaret eden turistlerin istanbul seyahatlerinin değerlendirilmesine yönelik bir araştırma. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 7(3), 1821-1835.
- Karsavuran, Z. (2018). Sokak yemekleri: Farklı disiplinlerin yaklaşımı ve gastronomi turizmi alanında sokak yemeklerinin değerlendirilmesi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 6(1), 246-265.
- Oğuz, S. (2020). Sokak yemeklerinden yiyecek bölgelerine-kentsel mekânda gastronomi hizmetleri ve mutfak turizmi: Adana örneği. *Artıbilim Adana Alparslan Türkeş Bilim ve Teknoloji Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(2), 1-17.
- Oğuz, S., Ballı, E., ve Buzcu, Z. (2020). Yerel halkın sokak lezzetlerine karşı algıları: Adana örneği. *Turizm Akademik Dergisi*, 7(2), 107-121.
- Ödemiş, Y., ve Aslan, Z. (2021). *Gastronomide alternatif yaklaşımlar*. İçinde A. Kaya, M. Yılmaz ve S. Yetimoğlu (Eds.). Gastronomik unsur olarak sokak lezzetleri. NEÜ Yayınları.
- Özgüneş, R. E. (2020). Geçmişe özlemi lezzetlerde yaşamak: Gastronostalji. *Uluslararası Türk Dünyası Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5(1), 60-75.
- Sabharwal, P. K., Arya, V., ve Verma, C. (2020). *Street foods: Safety and potential*. In: Thakur, M., and Modi, V. (Eds.) *Emerging Technologies in Food Science* (pp.79-84). Springer.
- Solunoğlu, A. (2018). *Sokak lezzetlerine ilişkin tüketici tutumları: Gaziantep ve İstanbul örnekleri* [Yayımlanmamış doktora tezi]. Gazi Üniversitesi.
- Soylu, A. G., Taştan, H., Eban, F., ve Aslantürk, E. (2021). Tüketicilerin sokak lezzetlerine yaklaşımlarının neofobi tutumları açısından değerlendirilmesi. *Safran Kültür ve Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(1), 151-167.

- Steyn, N. P., ve Labadarios, D. (2011). Street foods and their contribution to the diet of people in developing countries. *Food Research International*, 44(2), 213-220.
- Steyn, N. P., Labadarios, D., ve Nel, J. H. (2011). Factors which influence the consumption of street foods and fast foods in South Africa-a national survey. *Nutrition Journal*, 10, 1-10.
- Sünnetçioğlu, E., ve Yıldırım, M. (2019). Sokak gıda satıcılarına yönelik tüketici güveni ve algıları. *Tüketici ve Pazar Araştırmaları Dergisi*, 3(2), 74-87.
- Sünnetçioğlu, S., ve Yıldırım, H. M. (2019). Sokak yiyeceklerinin tüketiminde satıcıya olan güven, algılanan risk, algılanan fayda, tutum ve satın alma niyeti arasındaki ilişkilerin incelenmesi. *MANAS Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(3), 2799-2818.
- Şahin, E., ve Solunoğlu, A. (2019). Planlı davranış teorisi kapsamında sokak yemeği yeme niyetinin ölçülmesi: Mersin örneği. *Seyahat ve Otel İşletmeciliği Dergisi*, 16(3), 383-397.
- Taverner, C. (2022). *Street food: Hawkers and the history of London*. Oxford University Press.
- Teferi, S. C. (2020). Street food safety, types and microbiological quality in Ethiopia: A critical review. *Am J Appl Sci*, 6(3), 67-71
- Yıldırım, A., ve Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Seçkin Yayınevi.
- Yıldız, E. (2020). Gastronomik ürün olarak sokak lezzetleri: izmir sokak lezzetleri üzerine bir araştırma. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 8(104), 353-366.
- Yuen May, R. Y., Aziz, K. A., Latif, R. A., Abdul Latip, M. S., Kwan, T. C., ve Abdul Kadir, M. A. (2021). The success factors affecting street food stalls for gastronomic tourism competitiveness: A case of petaling jaya old town. *International Journal of Early Childhood Special Education*, 13(1).

Etik Onay

Alan araştırması için gerekli etik kurul izni Mersin Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'nun 23/09/2024 tarihli toplantısında 308 sayılı karar ile alınmıştır.

Araştırmacıların Katkı Oranı

Yazarlar çalışmaya eşit katkıda bulunmuştur.

Çıkar Çatışması

Bu çalışmada potansiyel bir çıkar çatışması yoktur.